

PEMETAAN INDUSTRI “LEMEA” MAKANAN TRADISIONAL SUKU REJANG DI PROVINSI BENGKULU

Industry Mapping of "Lemea" Rejang Traditional Food in Bengkulu Province

Kurnia Harlina Dewi, Devi Silsia, Laili Susanti, dan Hasanuddin
Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu

ABSTRACT

Traditional foods processed by recipes taught for generations. The material used is derived from the local area, therefore the food produced is also palatable to the local community. The purpose of this study was to obtain deployment of “Lemea”, the traditional food of Bengkulu Province as a basis for the agro-industry design of traditional food standardized (raw materials and processes) of the Rejang tribe, to produce a consistent product quality, hygienic and attractive, so it can compete with other package food products as well as preserving traditional foods. The research method used is the method of direct survey taken in nine districts in the Bengkulu province through interviews. The data obtained are plotted into the map of the area and are associated with secondary data. Survey result shows that the Lemea home industry only found in five districts of the Bengkulu province, i.e. district of Central Bengkulu, district of Northern Bengkulu, district of Kepahiang, district Rejang Lebong and district of South Lebong. The main raw materials used in each district are varied on types and tastes. Additional material (fish) and spices used also varies according to local conditions. The length of time of fermentation conducted also varies and there are differences a source of glucose (addition and without addition of rice porridge) in the fermentation.

Keywords: Mapping, Lemea, Traditional Food

PENDAHULUAN

Provinsi Bengkulu memiliki kebudayaan dan adat istiadat yang diwarnai tiga rumpun suku besar yaitu suku Rejang yang berpusat di Kabupaten Rejang Lebong, suku Serawai yang berpusat di Kabupaten Bengkulu Selatan dan suku Melayu berpusat di Kota Bengkulu. Ketiga suku besar itu pada umumnya menempati daerah yang berbeda. Suku Rejang sebagian besar menempati di daerah dataran tinggi atau pegunungan, sedangkan suku Serawai dan Melayu menempati daerah rendah atau pesisir (Anonim, 2009).

Salah satu sumber pangan yang sangat potensial dikembangkan adalah makanan tradisional. Makanan tradisional suatu daerah merupakan makan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah yang spesifik (Wardhanu, 2009). Selain itu, makanan tradisional mulai langka dibuat karena kerumitan dalam pembuatan dan hanya diketahui oleh kalangan tertentu. Kecenderungan ini dikhawatirkan akan mengakibatkan hilangnya kekayaan kuliner yang merupakan kekayaan bangsa.

Keunggulan makanan tradisional dewasa ini menjadi kajian yang didalami di banyak Negara. Pada tahun 1996, Nigeria telah mengkaji makanan tradisional fermentasi dengan pendekatan proses fermentasi tradisional dan permasalahannya. Pieniak *et al* (2009) meneliti tentang konsumsi makanan tradisional dan motivasi pemilihan makanan tradisional di enam Negara Eropa, lebih lanjut Luis *et al* (2009) menyatakan bahwa makanan tradisional merupakan sesuatu yang sangat penting sebagai kultur, identitas dan warisan yang perlu dijaga kelestariannya. Nuha *et al* (2010) meneliti tentang makanan tradisional fermentasi "*Hussuwa*" dari Afrika sedangkan Liu *et al* (2010) meneliti makanan tradisional fermentasi dari China. Investigasi tentang pandangan umum terhadap makanan tradisional dilaporkan oleh Almli *et al* (2011) bahkan tuntutan zaman menghendaki kajian tentang sertifikasi dan garansi kualitas makanan tradisional (Casazza *et al*, 2011).

Bengkulu sebagai daerah pesisir, memiliki kekayaan keanekaragaman makan khas berbasis ikan yang perlu dikembangkan. Selain dikonsumsi secara langsung, pemanfaatan ikan melalui produk ikan fermentasi memberikan nilai gizi yang lebih unggul (Ferdiaz, 2005) sebagai akibat terdegradasinya protein menghasilkan asam-asam amino esensial. Hal ini menjadikan ikan banyak digunakan dalam bahan baku makanan khas, terutama pada masyarakat pesisir. Susanti *dkk* (2011) melaporkan makanan tradisional Bengkulu berbasis ikan antara lain ikan pendap, ikan pais, ikan lemea, bagar hiu, badar goreng. Produk ini umumnya merupakan produk fermentasi ikan sehingga nilai gizi dan cita rasanya lebih spesifik. Makanan tersebut menggunakan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber-sumber lokal dan memiliki rasa yang relatif sesuai dengan masyarakat setempat (Anonim, 2010).

Upaya menjadikan makanan tradisional sebagai kearifan lokal dalam pilar ketahanan pangan, telah dikaji secara berkelanjutan dari modifikasi bahan baku (Dewi *dkk*, 2012^a), pemilihan wadah fermentasi (Dewi *dkk*, 2012^b) yang kemudian dilakukan pengamatan sifat organoleptik lemea (Dewi *dkk*, 2012^c). Lemea yang telah dihasilkan ini selanjutnya dikemas dan diduga umur simpannya pada berbagai kondisi penyimpanan (Firhansyah, 2012) bahkan telah dikaji menjadi produk sambal lemea dalam kemasan botol (Susanti *dkk*, 2013). Semua kajian yang mendapatkan kondisi terbaik pada tingkat laboratorium. Untuk dapat menjadikan produk ini layak secara ekonomis di skala industri, perlu dilakukan penggandaan skala (*Scale-Up*) ke tingkat/skala

pilot plant. Maka kajian optimasi proses produksi skala *pilot plant* perlu dilakukan sebelum masuk pada skala komersil.

Tujuan dari penelitian ini adalah mendapatkan penyebaran makanan tradisional “Lemea” Provinsi Bengkulu sebagai dasar dalam rancang bangun agroindustri “Lemea” makanan tradisional suku Rejang yang terstandar (bahan baku dan proses) sehingga menghasilkan mutu produk yang konsisten, higienis, dan menarik sehingga mampu bersaing dengan produk makanan kemas lainnya, serta melestarikan makanan tradisional.

METODE PENELITIAN

Bahan baku yang digunakan dalam penelitian ini adalah “Lemea” makanan tradisional suku Rejang yang diperoleh dari berbagai produsen “Lemea” di Kabupaten-Kabupaten di Provinsi Bengkulu, bahan pengemas plastik dan botol dan bahan kimia yang digunakan untuk identifikasi mikroorganisme, penentuan karakteristik kimia dan nilai gizi “Lemea” makanan tradisional suku Rejang. Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah peralatan yang digunakan untuk produksi (terukur: timbangan, suhu dan waktu, peralatan pengemasan (alat pengemas botol, alat pengemas sealer dan alat pengemas vakum) dan peralatan dalam pengujian sifat fisik, peralatan untuk sifat kimia (pH meter, oven, desikator dan pengabuan).

Penyebaran industri “lemea” dilakukan dengan metode survey dengan wawancara dengan industri kecil dan masyarakat (konsumen) yang berada di wilayah Provinsi Bengkulu, terutama di pasar-pasar tradisional. Melalui survey lapangan ke kabupaten-kabupaten yang ada di Provinsi Bengkulu diperoleh data produsen “Lemea” yang memproduksi “Lemea” sebagai usaha kecil (komersil).

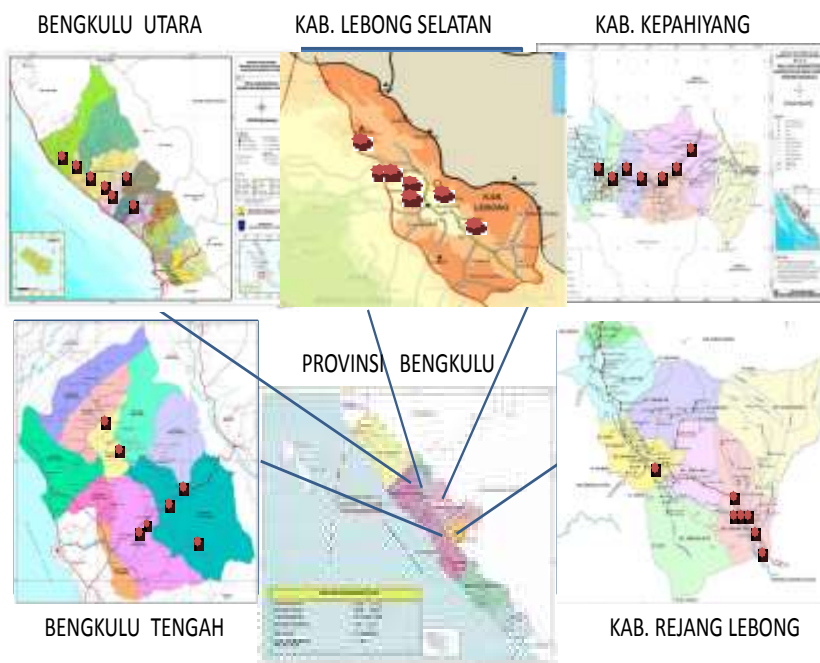
HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil survey lapangan menunjukkan bahwa penyebaran industri makanan tradisional lemea di Provinsi Bengkulu dapat dilihat pada Gambar 1. Berdasarkan peta lokasi industri “Lemea” makanan tradisional Rejang akan digabungkan dengan peta penyebaran domisili suku Rejang pada semua Kabupaten di Provinsi Bengkulu (Gambar 1).

Berdasarkan peta lokasi industri “Lemea” makanan tradisional Rejang akan digabungkan dengan peta penyebaran domisili suku Rejang pada semua kabupaten di Provinsi Bengkulu. Salah satu yang telah disampaikan adalah penyebaran industri “Lemea” dan masyarakat suku Rejang di Kabupaten Bengkulu Tengah.

Penyebaran industri kecil “Lemea” sangat erat kaitannya dengan penyebaran masyarakat suku Rejang. Kabupaten Muko-Muko, Kabupaten Kaur, Kabupaten Bengkulu Selatan serta Kabupaten Seluma tidak ditemukan industri kecil “Lemea” makanan tradisional Suku Rejang. Industri kecil “Lemea” makanan tradisional suku Rejang hanya di temukan di wilayah Kabupaten Bengkulu Tengah, Kabupaten Kepahiang, Kabupaten Rejang Lebong, Kabupaten Lebong Selatan dan sebahagian Kabupaten Bengkulu Utara. Hal ini erat kaitannya dengan keberadaan suku Rejang. Hasil survey lapangan memperlihatkan industri lemea terbanyak adalah di Kabupaten Lebong Selatan dan Kepahiang, dimana di wilayah ini banyak berdomisili suku Rejang, sedangkan di Kabupaten Muko-muko, Bengkulu Selatan, Kabupaten Seluma dan Kabupaten Kaur penduduk suku rejang tidak dominan.

Penyebaran Industri Kecil “Lemea” di Provinsi Bengkulu



Gambar 1.
Penyebaran penduduk suku Rejang dan penyebaran industri “Lemea” (di Provinsi Bengkulu)

Dari Tabel 1 dapat dilihat bahwa usia pelaku industry kecil 80% diatas 50 tahun, 20% berusia 25-50 tahun dan tidak ada yang berumur dibawah 25 tahun.

Hal ini menunjukkan bahwa pembuat “lemea” umumnya adalah orang tua (lanjut usia) dengan pendidikan rendah (100% hanya berpendidikan Sekolah Dasar). Kemampuan dalam pembuatan “Lemea” diperoleh dari orang tua (turun temurun).

Tabel 1. Profil Produsen Industri Kecil “Lemea” Makanan Tradisional Suku Rejang di Provinsi Bengkulu

No Produsen	Nama	Jenis Kelamin	Alamat	Pendidikan	Pengalaman	Umu r
1	Asia	P	Kepahiang	SD	Belajar sendiri	50 th
2	Ott	P	Kepahiang	SD	Orang tua	>50 th
3	Sariau	P	Kepahiang	SD	Belajar sendiri	60 th
4	Nurhasana h	P	Kepahiang	SD	Belajar sendiri	64 th
5	Nul	P	Kepahiang	SD	Belajar sendiri	50 th
6	Lel	P	Kepahiang	SD	Belajar sendiri	50 th
7	Bay	P	Kepahiang	SD	Orang tua	50 th
8	Emma	P	Rejang Lebong	SD	Orang tua	50 th
9	Zulaiha	P	Rejang Lebong	SD	Orang tua	38 th
10	Firyana	P	Rejang Lebong	SD	Belajar sendiri	60 th
11	Mariana	P	Rejang Lebong	SD	Orang tua	55 th
12	Mulyuam	P	Rejang Lebong	SD	Orang tua	72 th
13	Husna	P	Rejang Lebong	SD	Belajar sendiri	45 th
14	Fatimah	P	Rejang Lebong	SD	Orang tua	53 th
15	Uda	P	Lebong Selatan,	SD	Orang tua	60 th
16	Nah	P	Lebong Selatan	SD	Orang tua	40 th
17	Ana	P	Lebong Selatan	SD	Orang tua	35 th
18	Inal	P	Lebong Selatan	SD	Orang tua	70 th
19	Kemala	P	Lebong Selatan	SD	Orang tua	50 th
20	Rohimah	P	Lebong Selatan	SD	Orang tua	60 th
21	Hendra	L	Lebong Selatan	SD	Orang tua	28 th
22	Nur	P	Lebong Selatan	SD	Orang tua	42 th
23		P	Bengkulu Utara	SD	Orang tua	65 th
24		P	Bengkulu Utara	SD	Orang tua	60 th
25		P	Bengkulu Utara	SD	Orang tua	68 th
26		P	Bengkulu Utara	SD	Orang tua	70 th
27		P	Bengkulu Utara	SD	Orang tua	67 th
28		P	Bengkulu Utara	SD	Orang tua	65 th
29		P	Bengkulu Utara	SD	Orang tua	73 th
30		P	Bengkulu Utara	SD	Orang tua	55 th

Sumber: data primer diolah, 2013

Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya inventarisasi proses pengolahan fermentasi “lemea” makanan tradisional ini untuk menghindari hilangnya kekayaan kuliner lokal khas Suku Rejang yang disebabkan para pembuat “lemea” sudah lanjut usia. Selanjutnya dari pete penyebaran industri kecil “lemea” makanan tradisional lemea dikembangkan kajian karakteristik sifat fisik, kimia, organoleptik terhadap produk dari semua Kabupaten.

SIMPULAN

Kesimpulan yang dapat dari hasil penelitian adalah industri “Lemea” makanan tradisional suku Rejang hanya terdapat di lima kabupaten (Kabupaten Bengkulu Tengah, Kabupaten Bengkulu Utara, Kabupaten Kepahiang, Kabupaten Rejang Lebong dan Kabupaten Lebong Selatan. Jenis bahan baku yang digunakan industri kecil Lemea makanan tradisional suku Rejang sangat ditentukan oleh lokasi industri tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Almli, Valérie Lengard, Wim Verbeke, Filiep Vanhonacker, Tormod Næs a, Margrethe Hersleth. 2011. General image and attribute perceptions of traditional food in six European countries. *Journal Food Quality and Preference* 22 (2011): 129–138 Contents lists available at Science Direct. Journal homepage: www.elsevier.com/locate/foodqual.
- Anonim, 2009. *Lemea Makanan Khas Suku Rejang*. <http://taneakatanai.blogspot.com/2009/07/lema-makanan-khas-suku-rejang.html>.
- Anonim, 2010. Rejang Lebong. . <http://taneakatanai.blogspot.com/2009/07/lema-makanan-khas-sukurejang.html>.
- Anwar, F, Hasbi Ashidiq, Fennema OR. 1996. Peningkatan mutu dan masa simpan kasoami makanan khas tradisional. Sulawesi.
- Casazza, A.P *, F. Gavazzi, F. Mastromauro, S. Gianì, D. Breviario. 2011. Analytical Methods Certifying the feed to guarantee the quality of traditional food: An easy way to trace plant species in complex mixtures. *Journal Food Chemistry*. Journal homepage: www.elsevier.com/locate/foodchem.
- Dewi, Kurnia Harlina, Laili Suanti, Erin Zurna. 2012a. *Modifikasi bahan baku pada pembuatan “lemea” makanan tradisional suku Rejang Bengkulu. “lemea”*. Prosiding Semirata Bidang Ilmu-Ilmu BKS-PTN Wilayah Barat Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Dewi, Kurnia Harlina, Meizul Zuki dan Erni Sustrianti. 2012b. *Kajian Pemilihan Alat dan Lama Fermentasi "Lemea" Makanan Tradisional Suku Rejang*. Prosiding Seminar Nasional Menuju Pertanian yang Berdaulat. Fakultas Petanian Universitas Bengkulu.
- Dewi, Kurnia Harlina, Meizul Zuki dan Erni Sustrianti. 2012c. *Penerimaan Konsumen Terhadap "Lemea" Makanan Tradisional suku Rejang*. Prosiding Seminar Nasional Menuju Pertanian yang Berdaulat. Fakultas Petanian Universitas Bengkulu.
- Ferdiaz, 2005. Pengembangan Industri Pengolahan Hasil Perikanan di Indonesia: Tantangan dan Penerapan Sistem Jaminan Mutu. *Bulletin Teknologi dan Industri Pangan*. 6 : 65-73. Institut Pertanian Bogor.
- Firhansyah, S. 2012. *Kajian Perubahan Mutu Lemea Selama Penyimpanan Dalam Berbagai Jenis Bahan Pengemas*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Bengkulu.
- Liu, Shan-na, Ye Han, Zhi-jiang Zhou. 2011. Lactic acid bacteria in traditional fermented Chinese foods. *Journal Food Research International* 2011, doi:10.1016 /j.foodres.2010.12.034.
- Luis Guerrero Luis Guerrero *, Maria Dolors Gual, Joan Xicola , Wim Verbeke, Filiep Vanhonacker, Sylwia Zakowska-Biemans, Marta Sajdakowska, Claire Sulmont-Rosse, Sylvie Issanchou d, Michele Contel e, M. Luisa Scalvedi e, Britt Signe Granli f, Margrethe Hersleth. 2009. Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study. *Journal of Appetite* 52 (2009) 345-354. Contents lists available at ScienceDirect. [Journal homepage: www.elsevier.com/locate/appet].
- Nuha M.K. Yousif a, Melanie Huch a, Tobias Schuster a, Gyu-Sung Cho a, Hamid A. Dirar. 2010. Diversity of lactic acid bacteria from Hussuwa, a traditional African fermented sorghum food. *Food Microbiology* 27 (2010) 757-768. Journal homepage: www.elsevier.com/locate/fm.
- Pieniak Zuzanna Pieniak,*, Wim Verbeke, Filiep Vanhonacker, Luis Guerrero b, Margrethe Hersleth. 2009. Association between traditional food consumption and motives for food choice in six European countries. *Appetite* 53 (2009) 101-108. Contents lists available at ScienceDirect. *Appetite*. Journal homepage: www.elsevier.com/locate/appet.
- Susanti, Laili, Kurnia Harlina Dewi., dan Bopi, S. 2011. *Identifikasi Makanan Khas Provinsi Bengkulu Berbahan Dasar Ikan*. Prosiding Semirata Bidang Ilmu-Ilmu BKS-PTN Wilayah Barat. Vol 2. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Susanti, Laili., Kurnia Harlina Dewi., dan Yantri, Nuryani. 2013. *Perubahan Produk "Sambel Lemea" Makanan Tradisional Suku Rejang Pada*

ISSN: 1412-8837

Berbagai Suhu Penyimpanan. Jurnal Agroindustri Vol 2 No 1. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.
Wardhanu, P. 2009. *Pangan Tradisional Berbasis Makanan Tradisional*. Wikipedia Indonesia.